

商品提案書

商品名	(ふりがな) みかづき すぶらうとにんにく
	三日月スプラウトにんにく

■ 提案者名 (ふりがな) やちよこうぎょうかぶしきがいしゃ みかがみふあーむ
八千代工業株式会社/水鏡ファーム

■ 提案者住所
広島市

■ 連絡先

TEL:	
FAX:	
E-mail:	



出荷価格(税抜)	出荷価格(税込)	送料(広島市内)

市場平均価格	1個あたり単価

出荷規格				
等級	サイズ	重量	入り数	包装形態
無し	根部分7cm以上	40g前後/袋	7粒/袋 (応相談)	袋(応相談)
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
応相談	応相談	冷蔵7日	応相談	自社(市内) 宅急便(応相談)

出荷可能時期(当該生産者、産地)											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
			○	○	○	○	○	○			

一般出回り時期											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

収穫量	/日	/月	/年
	750粒	15,000粒	45000粒(3ヶ月)

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 なし 収穫～貯蔵までの時間 6時間 直送・経由便等(具体的な経路) 自社便対応不可地域は応相談	受発注不可日	出荷不可日
	正月/GW/お盆	土/日/祝

<p>セールスポイント</p>	<p>水鏡ファームは「きれいに澄み切った水面のように、真摯にまっすぐ野菜づくりに取り組みたい」という想いから生まれました。水鏡ファームは「泡(酸素)」と「水」にとことんこだわった水耕栽培に特化しています。名水百選に選ばれた太田川の天然水を100%使用し、さらに独自の技術により水中の酸素濃度を細かく調整しています。これにより種にんにくからミネラルを豊富に含んだ芽と根がすくすくと育ち、丸ごと調理をしてお召し上がり頂けます。また、マツダスタジアム様でのお取り扱いも決まっております、今後ますます活躍の場を広げて参ります。</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>従来の商品に加え、大変ご要望の多かった「広島県産」のsproutにんにくが、広島県世羅町に位置するげんき農園「げんきのにんにく」とのコラボレーションにより遂に実現。「げんきのにんにく」は減農薬や農薬の不使用にこだわり、一粒一粒が大きく、甘みをしっかりと感じることができます。この最高峰の種にんにくにさらなる改良を加え、水鏡ファーム独自の水耕栽培により発芽させることで、抜群に風味が豊かでえぐみの少ない『三日月sproutにんにく』が誕生しました。その優しい口当たりは女性やお子様にも非常にオススメです。</p>
<p>食べ方提案</p>	<p>『三日月sproutにんにく』は芽も根も丸ごと食べられることが大きな特徴で、特にオススメの調理方法は「天ぷら」です。にんにくの実はホックホク、根はバリバリで、一度食べるとクセになること間違いなし。その他にも「唐揚げ」「ナムル」「フリッター」など、調理の幅が非常に広く何度でも食べたくなる逸品です。</p>
<p>栽培に関する特徴</p>	<p>『三日月sproutにんにく』は、「げんきのにんにく」収穫後に1ヵ月以上じっくりと風乾燥を行い、さらに凍結させない-2℃のチルド冷蔵にて3ヵ月以上ゆっくりと冬眠させ風味を凝縮します。その中から出来の良い種にんにくを選抜し、温度調整庫にて発芽寸前まで温度を高め、再びチルド冷蔵にて冬眠させます。このサイクルを何度も繰り返すことで、鍛え抜かれた種にんにくを作ります。これらを水鏡ファーム独自の水耕システムで栽培することで、他のものとは一線を画す二社共同の圧倒的に美味しい広島県産sproutにんにくを誕生させることができました。</p>
<p>取扱上の注意点</p>	<p>ご購入後は冷蔵庫内での保管を推奨しています。</p>
<p>その他特記事項</p>	<p>水鏡ファームは可部に位置する八千代工業株式会社の農業ブランドです。一生懸命愛情を与えた珍しい野菜です。一緒にブランディングして頂けるパートナー様、デパート、飲食店向け卸、中食メーカー/卸様等の販路を希望します。</p>



水鏡ファーム 水耕栽培風景



生産者一同



三日月sproutにんにく 天ぷら



三日月sproutにんにく パッケージデザイン